

RESTAURAT

Sant Antoni

Certamen gastronòmic

La cullera

**De l'1 de novembre al 4
de desembre de 2022**

www.restaurat.es





RESTAURAT *Sant Antoni* 2022

Un año más presentamos la nueva edición de **Restaurat Sant Antoni**. Certamen gastronómico que pone fin a la temporada de verano y da la bienvenida a otoño e invierno en nuestro municipio, para residentes y visitantes con ganas de saborear platos que combinan con tradición y aromas ibicencos.

En esta edición hacemos homenaje a la cuchara...

Momentos para disfrutar con amigos o en familia en los diez establecimientos que se presentan este año.

¿nos acompañas?

¡Buen provecho!

Un any més presentem la nova edició de **Restaurat Sant Antoni**. Certamen gastronòmic que posa fi a la temporada d'estiu i dona la benvinguda a tardor i hivern en nostra municipi, per a residents i visitants amb ganes d'assaborir plats que combinen amb tradició i aromes eivissenques.

En aquesta edició fem homenatge a la cullera...

Moments per a gaudir amb amics o en família en els deu establiments que es presenten enguany.

ens acompanyes?

Bon profit!

Llega el otoño con nuevos sabores:

Continuaremos ofreciendo el menú RESTAURAT; como cada año cargado de creatividad, calidad y buen producto, producto de "Sa nostra terra".

Para la noche traemos algo más informal y entretenido: DEGUSTAURAT, un menú degustación para disfrutar en buena compañía. De tres a cinco elaboraciones que harán de las cenas algo diferente y divertido y como no, el producto de la tierra como protagonista también.

Arriba la tardor amb nous sabors:

Continuarem oferint el menú RESTAURAT; com cada any carregat de creativitat, qualitat i bon producte, producte de "Sa nostra terra".

Per a la nit portem una cosa més informal i entretingut: DEGUSTAURAT, un menú degustació per a gaudir en bona companyia. De tres a cinc elaboracions que faran dels sopars una cosa diferent i divertit i com no, el producte de la terra com a protagonista també.

MENÚ RESTAURAT

Entrante, principal y postre
Bebida no incluida.

Entrant, principal i postre
Beguda no inclosa.

Precio · Preu 20,00€

MENÚ DEGUSTAURAT

De tres a cinco elaboraciones y postre
Servicio en horario de cena
Menú mínimo para 2 personas.
Bebida no incluida.

De tres a cinc elaboracions i postre
Servei en horari de sopar
Menú mínim per a 2 persones.
Beguda no inclosa.

Precio · Preu 20,00€ p.p

Bresca



Passeig Ses Fonts, 3
Sant Antoni de Portmany.
+34 971 346 909



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia
Noche · Nit

L	M	X	J	V	S	D
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



• Mortadella con trufa



• Tortellini de jamón de Parma en caldo de puchero

• Tagliolini al pesto de pistacho



• Cannolo siciliano (crema de ricotta siciliana y pistacho)



• Mortadella amb tòfona



• Tortellini de pernil de Parma en brou d'olla

• Tagliolini al pesto de pistatxo



• Cannolo sicilià (crema de ricotta siciliana i pistatxo)



MENÚ DEGUSTATURAT

Noche · Nit

L	M	X	J	V	S	D
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



• Carpaccio de bresaola

• Provoletta de scamorza tirolesa

• La tagliatella della nonna



• Tiramisú de pistacho



• Carpaccio de bresaola

• Provoletta de scamorza tirolesa

• La tagliatella della nonna



• Tiramisú de pistatxo



Can Germà



Carrer Ramón y Cajal, 42
Sant Antoni de Portmany
971 095 752



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia

L	M	X	J	V	S	D
☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



• Selección de croquetas (de cocido, de verdura asada con queso de cabra, de merluza y gamba, de choco en su tinta y de espinacas con queso Idiazábal)



• Fabada asturiana



• Arroz con leche



• Selecció de croquetes (de carn d'olla, de verdura rostida amb formatge de cabra, de lluç i gamba, de sépia petita amb tinta i d'espinacs amb formatge Idiazábal)



• Fabada asturiana



• Arròs amb llet



MENÚ DEGUSTATURAT

Noche · Nit

L	M	X	J	V	S	D
☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



• Patatas bravas
• Selección de croquetas
• Tacos de pescado en adobo
• Secreto ibérico con patata al horno



• Tarta de Santiago



• Patates braves
• Selecció de croquetes
• Mossets de peix en adob
• Secret ibèric amb patata al forn



• Pastís de Santiago



Can Tixedó Art Cafè



Ctra. Sant Rafel a Santa Agnès, km 5
Venda de Forada
971 345 248



MENÚ DEGUSTATURAT

Noche · Nit



- Crema de calabaza con trufa de sobrasada y queso de cabra
- Escalivada de boquerón
- Costillas de cerdo al vinagre balsámico de Módena



- Tiramisú de frígola



- Crema de carabassa amb tòfona de sobrassada i formatge de cabra
- Escalivada d'aladroc
- Costelles de porc amb vinagre balsàmic de Mòdena



- Tiramisú de frígola



Can Tixedó Grill



Ctra. Sant Rafel a Santa Agnès, km 5
Venda de Forada
971 374 178



MENÚ RESTAURAT

Noche · Nit



- Crema de verduras con queso de cabra ibicenco
- Escalivada



- Suquet de pescado
- Brocheta de cordero con cuscús



- Flaó
- Greixonera



- Crema de verdura amb formatge de cabra Eivissenc
- Escalivada



- Suquet de peix
- Broqueta d'anyell amb cuscús



- Flaó
- Greixonera



Es Rebot de Can Prats



C/ Cervantes, 4
Sant Antoni de Portmany.
971 346 252

*Se recomienda reservar



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia
Noche · Nit

L M X J V S D
dl dt dc dj dv ds dg



- Sopa de pescado
- Croquetas de garbanzos



- Arroz con verduras y bacalao (mínimo 2 personas)
- Filete de cerdo con salsa de granada



- Postres variados



- Sopa de peix
- Croquetes de ciurons



- Arròs amb verdura i bacallà (mínim 2 persones)
- Filet de porc amb salsa de magrana



- Postres variades



Grill Sant Antoni



Calle Obispo Torres, 5,
Sant Antoni de Portmany.
971 340 451

*Se recomienda reservar



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia

Noche · Nit

*consulta más opciones - consulta mes opcions en : www.restaurat.es

L	M	X	J	V	S	D
☐	☒	☒	☒	☒	☒	☒
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



- Crema de calabaza con crujiente de jamón y almendras tostadas
- Risotto de pollo payés, aliño de sobrasada, mascarpone y parmesano



- Costillas de cerdo adobadas y cocinadas a baja temperatura
- Fricandó de ternera con setas shitake, edamame y arroz basmati



- Flaó de Can Blay
- Brownie de chocolate con harina de algarroba y helado de vainilla



- Crema de carabassa amb cruixent de pernil i ametlles torrades
- Risotto de pollastre pagès amb sobrasada, mascarpone i parmesà



- Costelles de porc adobades i cuinades a baixa temperatura
- Fricandó de vedella amb bolets shitake, edamame i arròs basmati



- Flaó de Can Blay
- Brownie de xocolata elaborat amb farina de garrova i gelat de vainilla

*consulta más opciones - consulta mes opcions en : www.restaurat.es

MENÚ DEGUSTAURT

Noche · Nit

*Incluye 5 platos más postre - inclou 5 plats més postres

L	M	X	J	V	S	D
☐	☒	☒	☒	☒	☒	☒
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



- Zamburiña a la brasa con parmesano, mascarpone y lima con ají rojo
- Cordero cocinado a baja temperatura con setas shitake y salsa acida con tikka masala



- Brownie de chocolate elaborado con harina de algarroba y helado de vainilla



- Zamburiña a la brasa amb parmesà, mascarpone i llima amb ají vermell
- Anyell cuinat a baixa temperatura amb bolets shitake i salsa àcida amb tikka masala



- Brownie de xocolata elaborat amb farina de garrova i gelat de vainilla



La Villa Portmany



C/ Isidor Macabich, 19
Sant Antoni de Portmany
971 346 253



MENÚ RESTAURANT

Mediodía · Migdia

Noche · Nit

L	M	X	J	V	S	D
☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
di	dt	dc	dj	dv	ds	dg



- Croquetas de botifarró
- Rollitos de otoño rellenos de verduras y setas
- Ensalada de temporada con nueces y queso ibicenco de cabra



- Arroz de matanzas
- Hamburguesa de cordero con salsa de higo.



- Greixonera
- Sorbete de limón con toque de hierbabuena y Palo



- Croquetes de botifarró
- Rotllets de tardor farcits de verdures i bolets
- Ensalada de temporada amb nous i formatge eivissenc de cabra



- Arròs de matances
- Hamburguesa d'anyell amb salsa de figa



- Greixonera
- Sorbet de llimó tocat de menta i Palo



S. Marí



C/ Progreso, 42
Sant Antoni de Portmany.
971 341 974



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia

Noche · Nit

L	M	X	J	V	S	D
☐	☐	☐	☐	☒	☒	☒
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
☐	☐	☒	☒	☒	☒	☐



- Cesta de crujiente de quesos con toques de Ibiza
- Coca negra de sepionet salteado con gambas y tomate confitado



- Bacalao a la muselina con crema de frígola y frutos secos
- Arroz caldoso con setas y butifarra



- Tatín de peras al vino blanco, azafrán y helado de flaó
- Cremoso de mascarpone con naranjas glaseadas al Cointreau



- Cistella de cruixent de formatges amb tocs d'Eivissa
- Coca negra de sepionet saltat amb gambes i tomata confitada



- Bacallà a la mussolina amb crema de frígola i fruita seca
- Arròs caldós amb bolets i botifarra



- Tatín de pera amb vi blanc, safrà i gelat de flaó
- Cremós de mascarpone amb taronges glasejades amb Cointreau



Sa Palmera



Plaça de s'Església
Santa Agnès de Corona
971 805 015



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia



- Croquetas caseras de pollo payés
- Ensalada payesa con pimientos asados



- Arroz de matanzas
- Manitas de cerdo con su puntito picantón



- Greixonera
- Panna cotta

(los días festivos no se sirve el Menú Restaurat)



- Croquetes casolanes de pollastre pagès
- Ensalada pagesa amb pebreres escalivades



- Arròs de matances
- Peus de porc amb un puntet coent



- Greixonera
- Pannacott

(els dies festius no se serveix el Menú Restaurat)



Ses Casetes Art Cafè



C/ des Pla, 2
Sant Mateu d'Albarca
609 666 758



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia

L M X J V S D
dl dt dc dj dv ds dg



· Calamar salteado con sobrasada y miel



· Arroz de matanzas



· Queso fresco de Ses Cabretes con frutos secos y miel



· Calamar saltat amb sobrassada i mel



· Arròs de matances



· Formatge fresc de Ses Cabretes amb fruita seca i mel



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 26%



IBIZA
EN TU COPA
DESDE 1880

HIERBAS
fantasia
MARI MAYANS



@fmarimayans

www.fmarimayans.com

Carnes **Hnos Pep Pera**

C/ La Mar, 12 - Sant Antoni
Tlf. 971 341 504





MENU DEL DIA

TODOS LOS MENÚS
EN WWW.MENUDELDIAAPP

MÁS DE 500.000 USUARIOS
EN ESPAÑA

Forbes



Añade tu restaurante  672 632 116
  [menudeldiaapp](https://www.menudeldiaapp)





compra y ahorra

Con tu tarjeta de fidelización obtendrás descuentos en todas tus compras en los comercios adheridos, sumando dinero en la tarjeta, con el que podrás realizar nuevas compras

J MARCH - MODA Y COMPLEMENTOS
DEPORTES EL CORAL SPORT & CHIC

IBIMODA

CARNES PEP PERA

MERCALZADO

COLORINS - ROPA INFANTIL

MINERVA - DULCE BEBE

CARVI - ILUMINACION, ELECTRICIDAD

CARVI MENAJE - REGALO

JOYERIA RIPRA

JOYERIA TICK-TOCK

EL MUSSOL - REGALO

TUCK - COMPLEMENTOS

CAN TONI - FERRETERIA / REGALO

CASA MESTRET - FERRETERIA

EIVISSA FERRER - FERRETERIA

BIG MAT - MC SAN ANTONIO

EL FARO PAVIMENTOS

SAKURA - TIENDA ECOLÓGICA

VIAJES MAR AZUL

Gracias por confiar en
el pequeño comercio

 Asociación de Comerciantes de Sant Antoni

 Comerciants Sant Antoni



C/Alicante s/n (07820)

San Antonio de Portmany · IBIZA

Telf. 971 34 19 38

frutasjuanferrermarch@gmail.com



Vino de la tierra de Ibiza

Can Rich

Agricultura Ecológica

www.bodegascanrich.com



VISUALMENU

ON menu



Menú digital para tu restaurante.
Todas tus cartas en el teléfono de tus clientes.
Diseñamos cartas personalizadas con fotos, descripciones,
precio e iconos.

Múltiples idiomas - Menús por horarios - 100% Actualizable

info@on-menu.com
971 390 428 · 630 25 75 85
www.visual-menu.com



Colores de **BES**

Nueva apertura en
Calle vara de Rey, 21
Sant Antoni de PORTMANY

Ahora también puedes encontrar:
Bellas artes, pintura industrial
y de decoración, así como
una gran variedad de herramientas.



T. 971 340 907 · 606 890 937
C/Vara de Rey nº21 Bajo
Sant Antoni de Portmany
coloresdebes@gmail.com
www.coloresdebes.com

Máxima Calidad



Producción propia en Finca "La Granja", Sierra de Gata, Extremadura.

Aceite Virgen
Extra Ecológico



Carne De
Vacuno Selecta



Productos
Ibéricos De Bellota



www.carnesmarch.com • www.ciguenanegraecologic.com



HIERBAS IBICENCAS

EXQUISITE





PUB

CASANOVA

**ABIERTO
TODOS LOS DÍAS**

**CON EL MEJOR EQUIPO
Y LA MEJOR MÚSICA
COMERCIAL DEL MOMENTO
HORARIO 22:00H A CIERRE**



Bahia

CASANOVA

**ABIERTO TODOS LOS DÍAS
DE 18:00H A CIERRE**

**EN NUESTRA AMPLIA TERRAZA
DEGUSTA NUESTRA DELICIOSA CARTA
Y DISFRUTAR DEL MEJOR FUTBOL.**

**DISFRUTA TODAS LAS NOCHES DE LA
MEJOR MÚSICA COMERCIAL DEL MOMENTO
Y EL MEJOR EQUIPO**



Haz tu pedido online www.frutasguerra.es

O visítenos C/ BARCELONA Nº13

SANT ANTONI DE PORTMANY

971 345 051 -971 347 470

LIQUORE CREMA DI MELONE
LICOR CREMA DE MELÓN



coessa
PITIUSAS

CAFÉ CALETA



*Es Cafe
de Casa*

**TU FERRETERÍA DE SIEMPRE
TAMBIÉN *ONLINE***

**FERRETERÍA
MESTRET**



TE PRESENTAMOS NUESTRA NUEVA TIENDA ONLINE:

- Contacta con tu **ferretero de confianza** para que te asesore.
- Compra cualquier producto del catálogo de Cadena 88.
- Recíbelo cómodamente en **tu tienda habitual** o en **tu domicilio**.
- Disfruta con nuestras **ideas y consejos** pensados para ti.

www.cadena88.com / Mestret



DEPILACIÓN
APARATOLOGÍA ESTÉTICA
MASAJES
TRATAMIENTOS
MANICURA / PEDICURA
DIETISTA
CLASES YOGA
CLASES PILATES



T. 605 470 675

Carrer des Caló nº 28 local 4 · Cala de Bou



VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

CAN MAYMO

bodegascanmaymo.com
info@bodegascanmaymo.com
Tel. 629 969 004 - 971 805 100





ecofeixes
Producte ecològic d'Eivissa

Ecofeixes és la cooperativa de productors ecològics d'Eivissa. Només comercialitza producte 100% ECOLÒGIC i 100% PAGÈS.
Aten comandes de restaurants, botiges i hotels. També té una botiga on fa venda directa dels productes dels socis aprop de Puig de'n Valls. L'horari de la botiga és de 9:15 a 14h de dilluns a divendres i dimecres també obre a la tarda de 16:30 a 20:30h.

Els socis d'Ecofeixes som principalment gent jove que ha decidit recuperar l'activitat agrícola a la finca dels seus güelos que havia quedat abandonada.

Així estem recuperant ses nostres tradicions i paisatge típic eivissenc.

Us esperam a sa nostra botiga!

Tlf. 693 55 99 96 / Mail: ecofeixes@gmail.com





Luzmenu
Servicios Gráficos



Ajuntament de
Sant Antoni de Portmany

Visit

Sant Antoni
de Portmany